

日本初上陸の「辛ラーメン専門店」が原宿竹下通りに誕生！ 『辛ラーメン粉食 POPUP ストア』日本 1 号店が 6 月 10 日（火）にオープン!! ～6 月 15 日（日）までのオープニングイベントでは、今韓国で注目の「モディシューマー」体験が無料！～



『辛ラーメン粉食 POPUP ストア』イメージ

株式会社農心ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：金大廈）は、世界 100 カ国以上で販売中のグローバルブランド「辛ラーメン」の専門店『辛ラーメン粉食（ブンシク）POPUP ストア』日本 1 号店を、6 月 10 日（火）に原宿竹下通りの「OKUDO DINING&CAFÉ」にオープンします。竹下通りを行き交う多くの若者や、訪日外国人観光客などに、「辛ラーメン」ブランドの世界や人気の秘密を体感いただける場としてオープンする当 POPUP ストアでは、本場韓国で人気の“漢江（ハンガン）ラーメン”体験や、フォトスポットでの写真撮影などをたのしめます。また、6 月 15 日（日）までのオープニングイベント期間中は、好きな具材を選んで自分好みの辛ラーメンづくりができる「モディシューマー体験」を無料でおたのしみいただけます。

大反響だった昨年に続く、辛ラーメンの日本開催 POPUP 第 2 弾は「粉食店」

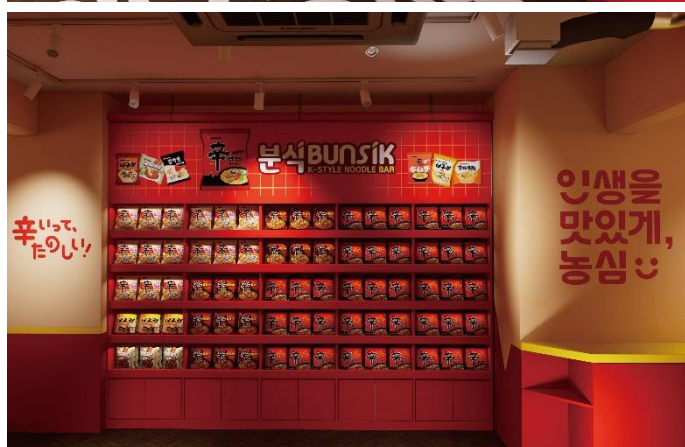


「粉食（ブンシク）」とは、“小麦粉を中心とした、粉で作られた軽食”のことで、韓国では「粉食店」と呼ばれる専門店も存在し、広く親しまれています。なかでもラーメン・キンパ・トッポギなどが人気で、学生や社会人に親しまれる、安くて気軽に立ち寄れる庶民的なお店です。「韓国ならではの店でたくさんの人達に辛ラーメンをたのしんでもらいたい」という想いから、「辛ラーメン粉食店」の世界 1 号店を今年 4 月にペルーにオープン。今回オープンする日本 1 号店は、それに続く世界 2 号店となります。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社農心ジャパン 成長戦略部門 マーケティングチーム 高木 TEL：070-1522-9950 / mail：takaki@nongshim.co.jp

店内には、赤を基調とした辛ラーメンの世界が広がり、インスタ映えするフотスポットやメッセージボードなどをご用意しています。また、若い女性を中心に韓国旅行の定番の一つにもなっている“漢江（ハンガン）ラーメン”でおなじみの自動ラーメン調理機で、辛ラーメンシリーズをはじめとした農心の袋麺をおたのしみいただけます。



【辛ラーメン粉食 POPUP ストア】開催概要

・オープン日：2025 年 6 月 10 日（火）

※6 月 10 日（火）～15 日（日）はオープニングイベント（各日 500 名限定入場/13～15 日は要事前予約）を開催
（通常営業日[6 月 16 日以降]とは実施内容・営業時間が異なります）

・営業時間：10:00-21:00（6 月 16 日[月]以降）

※オープニングイベント期間中（6 月 10 日[火]～15 日[日]）は 11:00-20:00 の営業となります。

・場所：「OKUDO DINING&CAFÉ」（東京都渋谷区神宮前 1 丁目 6-4 ゼンモール原宿ビル）

・アクセス：JR 山手線 原宿駅から徒歩 4 分 / 東京メトロ千代田線・副都心線 明治神宮前駅から徒歩 4 分

・入場料：無料 ※店内での飲食・物品購入には別途料金が発生いたします。

・内容：自動ラーメン調理機でつくる「漢江ラーメン体験」 / 巨大なカップや辛オブジェ「辛感覚フotスポット」

リアルな体験を店内に残すメッセージボード「Shin Ramyun Wall」

壁いっぱいに広がる農心製品「粉食セレクション」

※当 POPUP ストアは約 1 年間の営業を想定しています。（予定）

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社農心ジャパン 成長戦略部門 マーケティングチーム 高木 TEL：070-1522-9950 / mail：takaki@nongshim.co.jp

▼オープニングイベント詳細

・期間：2025年6月10日（火）～15日（日）

・営業時間：11:00-20:00

・オープニングイベント限定内容

：自動ラーメン調理機で自分好みの辛ラーメンをつくる「モディシューマー体験」（クイズ回答で一人様1食無料）
/ アンケート回答でもらえる「お土産（辛ラーメン トゥーンバ 袋麺）」

・入場・参加料：無料

・入場方法・人数：期間によって、入場方法が異なるのでご注意ください。

①6月10日（火）～12日（木）：当日先着順 250組 500名/日

②6月13日（金）～15日（日）：事前予約（抽選）200組 400名/日+当日先着順 50組 100名/日

※事前予約は各入場日2日前のAM9:00から辛ラーメン公式 SNS 投稿（Instagram ストーリーズ・X 投稿）にて受付いたします（例：6/10[火]入場分：6/8[日] AM9:00 から受付開始）

・辛ラーメン公式 Instagram：<https://www.instagram.com/nongshimjapan/>

・辛ラーメン公式 X：https://x.com/shinramen_app

オープニングイベント中は、自分好みの食べ方にカスタマイズする「モディシューマー」を体験できる！

日本1号店オープンを記念して、6月10日（火）～15日（日）にはオープニングイベントを開催。辛ラーメンでつくる「モディシューマー体験」を無料でおたのしみいただけます。「モディシューマー」とは、「MODIFY（修正する）」と「CONSUMER（消費者）」を合わせた言葉で、“自分好みに製品やサービスをたのしむ消費者”のことで、なかにはトレンドをつくるほどの影響力を持つ人もいます。近年多くの韓国メーカーから注目を集めています。現在大ヒット中の「辛ラーメン トゥーンバ」もモディシューマーの間で話題となったレシピが製品化されたもの。そんな韓国最新トレンドを期間限定でおたのしみいただけます。また、オープニングイベント期間限定でアンケートに答えてもらえるお土産もご用意しています。

MODIFY (修正する) + **CONSUMER** (消費者)
MODISUMER モディシューマー



辛ラーメンについて

韓国に本社を構える農心が製造・販売しているインスタントラーメン。1986年に韓国で発売。韓国で初めて辛さを売りにした製品として大ヒットし、現在では韓国だけでなく日本やアメリカ、ヨーロッパと世界各地で販売されています。農心は現在、辛ラーメンを含めた韓国インスタント麺市場でのシェア率が56%に達し、30年以上にわたり1位（※）の座を維持し続けています。

製品の象徴でもある「辛（シン）」の文字の通り、ピリッとした辛さが特徴。厳選した唐辛子の「辛さ」、ブレンドしたオリジナルスパイスと素材の旨み成分がたっぷり溶け込んだ「旨味スープ」、「旨さ」と「辛さ」がマッチした絶妙なおいしさがクセになる



＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

株式会社農心ジャパン 成長戦略部門 マーケティングチーム 高木 TEL：070-1522-9950 / mail：takaki@nongshim.co.jp

「うまからっ！」味に仕上がっています。スタンダードな袋麺から、手軽なカップ麺、汁なしタイプの焼きそばまで、幅広いラインナップが揃っています。

※Nielsen IQ Korea 2023

株式会社農心ジャパンについて

【会社概要】

社名：株式会社農心ジャパン

所在地：東京都千代田区霞が関 1-4-2 大同生命霞が関ビル 4 階

代表取締役社長：金大廈

創設：2002 年 1 月 8 日

事業内容：韓国食品の輸入販売

会社 HP：<https://www.nongshim.co.jp/>



＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

株式会社農心ジャパン 成長戦略部門 マーケティングチーム 高木 TEL：070-1522-9950／mail：takaki@nongshim.co.jp